

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Паспартинская средняя общеобразовательная школа им. А.Г. Калкина»**

Рассмотрено на заседании школьного методического объединения естественно-математического цикла Протокол № 1 от 30.08. 2023 г. Руководитель ШМО Ч.Ю. Кадранова	Согласовано: Заместитель директора по УВР  Л.В. Уханова 30. 08. 2023 г.	Утверждено: Директор школы  А.В. Байжигитов Приказ № 77 от 31. 08. 2023 г. Протокол № 1 педагогического совета
--	---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии 7 класса**

**Срок реализации программы: 2023 – 2024 учебный год**

:

Составитель программы: учитель технологии  
Суртаева Маина Михайловна

**с. Паспарт, 2023 г.**

## **Пояснительная записка.**

Рабочая программа разработана с учётом программы по учебному предмету "Технология" 7 класс, под редакцией В.Д. Симоненко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф»,2019 года и ориентирована на использование учебника "Технология" (Технология ведения дома) для 7 класса под редакцией В.Д.Симоненко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2019 г, который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253).

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями от 26.07.2019;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержден 17.12.2010 № 1897;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 № 345 «Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Учебный план МБОУ « Паспартинская СОШ им. А.Г.Калкина» 2022-2023 учебный год.

**Цель:**

- формирование представлений о технологической культуре производства;
- развитие культуры труда подрастающих поколений;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачи:**

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 7 классе**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### **Личностные результаты**

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

#### **Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате **Приборы для создания микроклимата** (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор **Функции** климатических приборов.

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

## **Тема 2. Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

## **Тема 3. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

## **Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

## **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

### **Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскroя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса kleевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема 2. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

#### *Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Календарно-тематическое планирование по технологии ( 7 класс ).**

№ п/п	Разделы программы. Тема урока	Количество часов	Дата проведения	
			по плану	фактически
1	<b>Введение. Инструктаж по ТБ.</b>	1	08.09.23	
	<b>Технология домашнего хозяйства</b>			
2-3	Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ. Освещение жилого помещения.	2	09.09.23 15.09.23	
4-5	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	16.09.23 22.09.23	
6-7	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	2	23.09.23 29.09.23	
	<b>Электротехника</b>			
8	Бытовые электроприборы.	1	06.10.23	
	<b>Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Интерьер жилого дома».</b>			
9-10	<b>Творческий проект «Умный дом».</b>	2	07.10.23 13.10.23	
	<b>Раздел Кулинария</b>			
11	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	14.10.23	
12	Блюда из кисломолочных продуктов.	1	20.10.23	
13-14	Изделия из жидкого теста.	2	21.10.23 27.10.23	

15-16	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	2	10.11.23 11.11.23	
17-18	Технология приготовления изделий из песочного теста.	2	17.11.23 18.11.23	
19-20	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	2	24.11.23 25.11.23	
21-22	Сервировка сладкого стола . Праздничный Этикет.	2	01.12.23 02.12.23	
	<b>Исследовательская и созидаельная деятельность по разделу: «Кулинария».</b>			
23-24	<b>Творческий проект «Праздничный сладкий стол»</b> Защита проекта.	2	08.12.23 09.12.23	
	<b>Раздел Создание изделий из текстильных материалов</b>			
25	Свойства текстильных материалов.	1	15.12.23	
26-27	Конструирование поясной одежды.	2	16.12.23 22.12.23	
28-29	Моделирование поясной одежды.	2	23.12.23 12.01.24	
30	Швейная машина.	1	13.01.24	
31-32	Технология машинных работ.	2	19.01.24 20.01.24	
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>			
33	Раскрой поясной одежды.	1	26.01.24	
34	Технология ручных работ.	1	27.01.24	

35-36	Технология машинных работ.ПР№14 Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией.	2	02.02.24 03.02.24	
37-38	Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	2	09.02.24 10.02.24	
39-40	Технология обработки юбки после примерки.	2	16.02.24 17.02.24	
	<b><i>Творческий проект «Праздничный наряд»</i></b>			
41-42	Запуск творческого проекта «Праздничный наряд»	2	22.02.24 24.02.24	
43-44	Технологический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации.	2	01.03.24 02.03.24	
45-46	Защита творческого проекта «Праздничный наряд»	2	07.03.24 09.03.24	
	<b><i>Раздел Художественные ремесла</i></b>			
47-48	Ручная роспись тканей.	2	15.03.24 16.03.24	
49-50	Ручные стежки и швы на их основе.	2	22.03.24 23.03.24	
51-52	Вышивание счетными швами.	2	05.04.24 06.04.24	
53-54	Вышивание по свободному контуру.	2	12.04.24 13.04.24	
55-56	Атласная и штриховая гладь.	2	19.04.24 20.04.24	
57-58	Швы французский узелок и рококо.	4	26.04.24	
59-60			27.04.24 03.05.24	

			04.05.24	
61-62	Вышивание лентами. Прямой стежок с завитком.	2	10.05.24 11.05.24	
63-64	Ленточный стежок. Шов «шнурки», шов «сетка»	2	17.05.24 18.05.24	
65	Выполнение образца вышивка лентами	1	20.05.24	
66	<b><i>Творческий проект «Подарок своими руками»</i></b>	2	22.05.23 23.05.23	
67	<b><i>Защита творческого проекта</i></b>	1	24.05.23	
68	<b><i>Итоговый урок «Портфолио или мои достижения в области технологии»</i></b>	1	25.05.23	

## **ЛИТЕРАТУРА**

### **Для учителя:**

1. Фундаментальное ядро содержания общего образования
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования второго поколения
3. Программа «Технология» 5-8 класс, М.:«Вентана-Граф», 2012
4. Учебник «Технология. Технология ведения дома. 7 класс» под редакцией В.Д.Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2013 г.
5. «Технология обработки ткани. 5, 6, 7,8 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2009гг.
6. «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение» 1992г
7. *Давыдова М.А.* Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 6 класс. М.: ВАКО, 2010.
8. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования / Под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. М.: Просвещение, 2008.
- 9.Метод проектов в технологическом образовании: монография / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010.
- 10.*Поливанова К.Н.* Проектная деятельность школьников: пособие для учителя. М.: Просвещение, 2008.
- 11.Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010.
- 12.*Селевко Г.К.* Педагогические технологии на основе активизации, интенсификации и эффективного управления УВП. М.: НИИ школьных технологий, 2005.
- 13.Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2010.
- 14.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 15.Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2010.
- 16.Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. М.: Просвещение, 2011.

### **Для обучающихся:**

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симонен- ко. М.: Вентана-Граф, 2013.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. М.: Вентана-Граф, 2014.
3. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
4. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
5. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
6. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культураи традиции», 2007. – 112с.
7. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с анг. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.- 10. 184с.
8. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
10. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. 14. – 96с.
11. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
12. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
13. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.
14. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998. -31с.
15. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.
16. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 23. 480с.

### **Интернет-ресурсы**

1. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>

2. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
3. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
4. Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://katalog.iot.ru>
5. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.ru>
6. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

#### **Информационно-коммуникационные средства:**

- 1) Обучающая система «Повар-кондитер» -5-7 классы;
- 2) Электронное пособие «Ремонт и обустройство дома своими руками»;
- 3) Обучающая система компьютерных журналов моделей LEKO SISTEMS: № 31 «Женская одежда»;
- 4) Методическое пособие по воссозданию и реконструкции народного костюма в школе. Автор Хамитулина М.А.
- 5) Программы для вышивки крестом: **PCStitch сайт программы:** <http://pcstitch.comPCSPro.aspx>
- 6) **PatternMakerv4** - программа поможет из любой понравившейся картинки создать полноценную схему.
- 7) Электронная библиотека технологии. (Кулинария, технология ведения дома, электротехника.), М.: Одиссей, 2004

### **Лист корректировки тематического планирования**

<b>Дата проведения урока</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Причина корректировки</b>	<b>Способ корректировки</b>	<b>Согласование зам. директора по УВР</b>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890639

Владелец Байжигитов Айдар Владимирович

Действителен С 02.10.2023 по 01.10.2024